

Ormarine

Rencontre de terroirs



VILLEMARIN BLANC



APPELLATION : IGP Côtes de Thau Blanc



CEPAGE : Grenache blanc, Terret Bourret



TERROIR : De texture légère, sablo limoneuse à sablo argileuse, peu caillouteux et relativement profonds.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes, Eraflage et Pressurage doux, Fermentation alcoolique des jus de gouttes à basse température. Elevage traditionnel en cuve. Filtration et préparation des vins pour un conditionnement à la propriété.



DEGUSTATION :

ROBE : Lumineuse, or pâle et brillant.

NEZ : Délicat et rafraichissant, dévoile des arômes d'agrumes et des notes iodées.

BOUCHE : Un vin frais tout en finesse soutenu par un bel équilibre avec une note désaltérante et vive (notes d'agrumes légèrement amyliques).



ACCORDS VINS & METS :

Parfait avec les fruits de mer et les poissons grillés.



CONSEIL DE L'OENOLOGUE :

Ce vin reflète toute l'identité de son terroir situé à proximité de l'Etang de Thau.